

# Braggot

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **69**
- SRM **8**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **61 C**, Czas **35 min**
- Temp **69 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (4.8%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (35.7%)	80 %	16
Ziarno	Carared	1 kg (23.8%)	75 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	20 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Winogrona ciemne	2.8 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Miód wielokwiatowy	2.8 g	Fermentacja cicha	28 dni